Caso práctico

Enunciado

A continuación, se facilita la receta de este plato:

Huevos Benedict. Wikipedia. https://es.wikipedia.org/wiki/Huevos_Benedict (https://es.wikipedia.org/wiki/Huevos_Benedict)

Estos son los pasos que hay que seguir para completar la receta y llevarla a la mesa de los comensales:

×

1. Preparar la vajilla y los utensilios.
2. Preparar los ingredientes.
3. Preparar al equipo de cocina.
4. Cocinar tostadas.
5. Cocinar huevos escalfados.
6. Elaborar salsa holandesa.
7. Cocinar beicon a la parrilla y tomates.
8. Poner la mesa.
9. Calentar los platos.
10. Servir.

Hay que tener en cuenta que algunas de estas actividades deben realizarse en paralelo y que son interdependientes. Es decir, si los huevos Benedict se intentasen cocinar haciendo una tarea tras otra, el resultado sería desastroso (por ejemplo, la salsa holandesa debe estar en su punto en el preciso momento en el que se monta el plato, y dura poco en perfectas condiciones). Ciertas tareas deben iniciarse antes que otras, y ciertas tareas deben completarse para que otras comiencen. Las placas deben calentarse mientras se realizan otras actividades. La tostada debe ser tostada mientras el beicon está debajo de la parrilla. Los huevos necesitan ser escalfados en último lugar.

El tiempo de un chef es muy valioso, alrededor de 30 € la hora o 50 € el fin de semana. El coste de los camareros que atienden ronda los 20 y los 35 € por hora.

Se pide

Desarrollar la planificación de este proyecto teniendo en cuenta los aspectos comentados:

1. La estructura de desglose de trabajos (EDT) del proyecto.
2. Un diagrama de las actividades y las interdependencias entre ellas. El análisis de ruta crítica es una representación en este diagrama de las actividades que se necesita hacer y cuándo.
3. Presupuesto del proyecto considerando los plazos y los costos (en minutos) que se pueden aplicar a cada actividad.